

BOURGOGNE PINOT NOIR 2023

Dégustation

Belle robe rouge clair, limpide. Nez de fruits rouges très pur, discrète touche rustique en arrière-plan. En bouche une attaque harmonieuse, croquante, une évolution charnue avec un fruit présent jusqu'en finale. Vin de plaisir à déguster dès aujourd'hui et dans les 5 ans.

Fiche Technique

Cépage : Pinot Noir

Age moyen des vignes : 47 ans

Densité pieds / ha : 10 000

Exposition : Plein Sud.

Nature du sol : Calcaire-sablonneux

Conduite de la vigne : Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

Rendements (hl/ha) : 57 hl/ha

Mode de vendange : Manuel

Vinification et élevage : Macération pré-fermentaire à froid de 3 jours, puis cuvaison de 15 jours. Elevage de 11 mois en cuve Inox. Mise en bouteille après une légère filtration.

Date de mise en bouteille : Septembre 2024

Nombre de bouteilles produites : 19000 Bouteilles, 1000 Demis et 250 Magnums.

